



TSAR PALACE
LUXURY HOTEL & SPA
★★★★★



TSAR PALACE
LUXURY HOTEL & SPA
★★★★★



ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО БАНКЕТАМ



Наш отель 5* находится в самом центре Пушкина (г. Санкт-Петербург), в окружении знаменитых дворцов и парков.

В отеле 95 номеров различной категории, начиная от категории «Классик с видом в атриум» и заканчивая «Президентским люксом».

Жемчужиной отеля является современный СПА-комплекс, площадью 1500 кв.м., включающий в себя бассейн под стеклянным куполом, традиционный хаммам, гималайскую соляную и финскую сауны, русскую баньку, снежный фонтан, а также СПА-уходы и процедуры.

Tsar Palace Luxury Hotel & SPA - уникальная площадка для воплощения мероприятия любого формата: от камерного вечера до банкета на 100 Гостей в нашем роскошном торжественном зале Romanoff's.

Мы приглашаем провести это важное событие вместе и доверить команде профессионалов заботу о Вас и Ваших Гостях.

Забронируйте лучшую дату для Вашего праздника уже сейчас и получите специальный тариф на проживание Ваших гостей.

Бронирование дат в самом разгаре,
подробности Вы можете уточнить по номеру +7 (812) 640-00-32



Наши залы

Торжественный зал Romanoff's

(207 кв.м.)

Минимальная сумма закрытия от 450 000р.

Из нее аренда зала 130 000р.

Камерный зал Marta

(126 кв.м.)

Минимальный депозит 130 000р.

+10% сервисный сбор

Терраса зала Mon Bijou

(90 кв.м.)

Минимальная сумма закрытия от 250 000р.

Из нее аренда зала 50 000р.

-
- Аренда залов: Romanoff's и Marta до 23:00, терраса Mon Bijou до 22:00
 - Время проведения мероприятия составляет 6 часов.
 - При предварительном согласовании, возможно продление (стоимость одного часа продления составляет от 30 000р.)
 - Сервисный сбор за обслуживание — 10%
 - При наличии собственного алкоголя взимается пробковый сбор в размере 1 000р./чел.
 - Обеспечительный депозит на случай причинения ущерба: Romanoff's 100 000р. / Marta 50 000р. / терраса Mon Bijou 70 000р.



ФУРШЕТ

Зал Марта (126 кв.м.)

50 000р.

**аренда до 2 часов, до 40 человек*

Атриум отеля (509 кв.м.)

20 000р.

**аренда на 1 час, до 80 человек*

На улице у зала Romanoff's (80 кв.м.)

20 000р.

**аренда на 1 час, до 80 человек*









ФУРШЕТ

Овощные канапе

Баклажан с сливочным сыром и томатом	160р.
Баклажан с сыром и грецким орехом	170р.
Канапе с овощами	150р.
Канапе сыр с черри	160р.
Мини брускетта со сливочным сыром и вялеными томатами	180р.
Канапе сыр камамбер со свежей малиной	250р.
Канапе сыр камамбер и виноград	200р.
Брускетта с печеным перцем	150р.
Брускетта с сыром фета и рукколой	150р.
Брускетта с томатом	160р.
Канапе с огурцом, сыром и вяленым томатом	140р.
Канапе с сыром и оливкой	160р.
Шот фета и маслины	160р.
Мини капрезе с песто	150р.
Овощное крудите	130р.

Мясные канапе

Канапе с уткой	300р.
Канапе с пуляркой и персиком	170р.
Салат Фантазия на тему оливье	150р.
Салат Фрежюс в заварной булке	170р.
Мини эклер с пате из печени индейки	160р.
Филе утки с чатни из манго	230р.
Канапе с бужениной и пикули	150р.
Канапе с ветчиной	210р.
Канапе с вяленой говядиной	150р.
Канапе с ростбифом	280р.
Вяленая говядина с гель соусом Карменер ложка	170р.
Брускетта с пате из печени	150р.
Брускетта с ростбифом	340р.
Канапе на ложке с уткой и цукини	300р.

Рыбные канапе

Канапе с красной икрой	370р.
Канапе с черной икрой	670р.
Канапе с лососем шеф-посола и сыром Крემетте	320р.
Профитроли с муссом из подкопченного лосося	320р.
Мусс из подкопченного лосося на крутоне	280р.
Канапе на ложке с лососем и цукини	280р.
Канапе сельдь с перепелиным яйцом	180р.
Брускетта с тунцом	170р.
Канапе килька с перепелиным яйцом	180р.
Лосось куантро с бальзамической икрой на ложке	280р.

Горячее

Спидини из свинины	300р.
Спидини с курицей	360р.
Филе белой рыбы с овощным жульеном	450р.
Спидини из лосося	700р.
Спидини овощные	250р.

Гарниры

Картофель запечённый	180р.
Сотэ а ля марше	200р.

Фруктовые канапе

Канапе Рафаэлло	180р.
Канапе фруктовое	180р.
Канапе фруктовое с кумкватом	160р.
Мини закуска с томленой грушей	140р.

Десерты

Птифур Трюфельный	150р.
Птифур Чизкейк	150р.
Птифур Шу	150р.
Фруктовая тарелка	2 500р.
Ягодная корзина	4 000р.





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 6 500р.

Рыбные закуски

Лосось "Гравлакс" в нарезке
Подкопчённый атлантический палтус
в пряных травах
Нежная зубатка с апельсиновым желе
Селёdochка бочковая с луком-порей и молодым
картофелем

Холодные закуски

Плато из сыров
(камамбер, дор-блю, маасдам, сыр с вялеными
томатами)
Нарезка свежих овощей
(томаты, огурцы, перец, редис, зелень)

Хлеб

Хлебная корзина с маслом

Мясные закуски

Запеченная буженина в пряных специях
с корнишонами и черри
Ростбиф «Дижонский» с бальзамиком
и пряной грушей
Галантин из птицы
Утиное филе с брусничным соусом

Салаты

Салат с тигровыми креветками, авокадо,
белыми грибами и соусом Песто
Оливье с перепелкой, телячьим языком и
раковыми шейками
Салат с подкопчённой грудкой, черносливом и
грецкими орехами

Горячая закуска

Грибной жульен с трюфельным маслом
Лосось по-бретонски с рубленой креветкой

Горячее блюдо на выбор:

Утиная ножка «Конфи» с рататюем и ягодным взваром
Говяжьи миньоны с перечным соусом и овощами гриль
Стейк лососевый с печёными томатами и сливочным соусом

Напитки

Домашний морс 400мл.
Чай/Кофе 200мл.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 9 500р.

Рыбные закуски

Карпаччо из лосося с кедровыми орехами и кокосовой стружкой
Дуэт из зубатки и палтуса, подкопчённые на ольховой щепе
Тигровые креветки с гуакамоле и апельсином
Обжаренный тунец в кунжуте с соусом из манго

Холодные закуски

Плато из сыров
(пармезан, камамбер, моцарелла, маасдам, черри)
Нарезка свежих овощей
(томаты, огурцы, перец, редис, зелень)
Домашние соленья
(томаты маринованные, огурцы соленые, квашенная капуста, патиссоны)
Гигантские оливки и маринованные артишоки

Хлеб

Хлебная корзина с маслом

Горячая закуска на выбор:

Рыбный кокиль в сливочном соусе
Пармантье с языком и сыром пармезан

Основное блюдо на выбор:

Турнедо из лосося с пюре из цветной капусты
Кок-о-вен с картофелем стоун
Корейка ягненка с печеными овощами и винным соусом

Мясные закуски

Террин по-французски в беконе с фисташками и вялеными томатами
Рулет из телячьего языка с зернистой горчицей
Подкопчённое филе утки с винным гелем
Пате из печени индейки в глазури

Салаты

Салат-микс с копченой форелью, полбой и оливковым маслом
Камчатский краб с креветкой, ромейном, кедровыми орехами и цитрусовым дрессингом
Салат с маринованным ростбифом, печеными овощами и сыром дор-блю

Напитки

Домашний морс 400мл.
Чай/Кофе 200мл.





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 15 000р.

Рыбные закуски

Тельное из рыбы с муссом из хрена с креветкой
Севиче из тунца с апельсиновым дрессингом и свежими ягодами

Мини-заливное с крабом и красной икрой

Мильфей из апельсинового лосося
с сырным кремом

Рыбная мозайка с манго

Холодные закуски

Ассорти сырных закусок

(моцарелла с грунтовыми томатами, суфле из сыра Бри с фисташками, рафаэлло из сыра дор-блю с голубикой, пармезан)

Соте из баклажан с брынзой,
зеленью и орешками

Хлеб

Хлебная корзина с маслом

Мясные закуски

Нежная утиная грудка с пьяной грушей и бисквитным мхом

Ростбиф в травах

Плато итальянских колбас
(парма, чорризо, милано)

Салаты

Салат-микс с лососем гравлакс, слайсами брокколи, цветной капусты, крем-чизом и бальзамической икрой

Оливье с креветками, лососевой икрой и мясом камчатского краба

Десерт

Фруктовая нарезка

Напитки

Морс облепиховый 200мл.

Морс клюквенный 200мл.

Чай/Кофе 200мл.

Горячая закуска на выбор:

Телячий язык, запечённый с луком-шалот и алтайскими груздями
Жюльен из морепродуктов (креветки, гребешок, кальмары) и томатов черри

Горячее блюдо на выбор:

Спинка атлантического лосося, ризотто с белыми грибами и креветкой

Филе утки Magre с яблоками и брусничным соусом

Шатобриан из говядины с печеными грибами и овощами



ВОСТОЧНОЕ МЕНЮ

6 500р.

Холодные закуски

Свежие овощи с зеленью
(огурцы, помидоры, перец чили, зелень)

Домашние соленья

(томаты маринованные, огурцы соленые, квашенная капуста, патиссоны)

Ассорти сырное

(сулугуни, имеретинский, сербская брынза, копченый сыр)

Гигантские оливки и маслины

Рулетики из баклажан по-кански (мягкий сыр, грецкий орех)

Ассорти рыбное

(лосось с\с, форель в травах, масляная рыба, палтус х\к)

Ассорти мясное

(домашняя буженина из говядины, язык телячий, баструма, куриный рулет со специями)

Свежий лимон

Хлебная корзина (с хлебом эшек) с маслом

Салаты

«Чобан» салат (огурцы, помидоры, болгарский перец, красный лук, зелень, базилик, мята, лимон, оливковое масло)

Мангал салат из печеных овощей

(баклажаны, болгарский перец, томаты, зелень)

Горячие закуски

Сулугуни в лаваше
Хачапури по-мергельски

Горячее

Шашлык из лосося

Шашлык из цыпленка (филе бедра)

Шашлык из филе телятины

Шашлык из филе баранины

Традиционный люля-кебаб

Гарниры

Шашлык из овощей (баклажан, болгарский перец, томат)

Шашлык из молодого картофеля с курдюком

Напитки

Домашний клюквенный морс 400мл.

Чай/Кофе

Десерт

Ассорти орехов (миндаль, грецкий орех, фундук и изюм)

ДОПОЛНИТЕЛЬНО: ШОУ БЛЮДО (заказ от 2кг)

«Шах плов» 4.5кг. - 11 500р.

Форель фаршированная грецким орехом и гранатом 1 кг. - 6 500р.

Рыба целиком запеченная в соли 1 кг. - 5 800р.

Утка фаршированная яблоками и черносливом 1кг. - 4 000р.

Каре ягненка 1 кг. - 3 800р.



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Салаты	
Салатик из свежих овощей	280р.
Салатик Оливье	290р.
Овощные палочки	200р.
Суп	
Супчик с вермишелью	280р.
Горячее	
Макарошки с сыром	300р.
Макарошки со сливочным маслом	260р.
Сосиски отварные	320р.
Наггетсы куриные с кетчупом	350р.
Котлетки куриные с картофельным пюре	360р.
Котлетка из индейки с макаронами или пюре	450р.
Котлетка из индейки с картофелем фри	520р.
Котлетки куриные с картофельным пюре или макаронами	420р.
Картофель фри с кетчупом	280р.
Картофельное пюре	260р.
Десерты	
Мороженное (ваниль, шоколад, клубника, грецкий орех, соленая карамель, манго)	260р.
Напитки	
Ягодный морсик	220р.
Молочный коктейль (ванильный, шоколадный, клубничный)	450р.



ТОРТ НА ЗАКАЗ

**цена за 1 кг начинки*

Карамельный

2 500р.

Сливочные бисквиты, пропитаны карамельным сиропом, с прослойкой из соленой карамели, банана и клубники со сливочно-карамельным кремом.

Клубника со сливками

3 000р.

Сливочный бисквит, фруктовый сироп, ягодное конфи (клубника), крем со вкусом пломбира на основе сыра маскарпоне.

Манго-маракуйя

2 500р.

Миндальный дакуаз, пропитан тропическим сиропом со вкусом сока Юдзу, карамель манго-маракуйя и кисло-сладкий крем манго.

Тирамису

3 000р.

Пористые воздушные шоколадные бисквиты, пропитаны кофейным сиропом, с классическим кремом на основе сыра маскарпоне и нотками миндального амаретто.

Морковно-имбирный

2 500р.

Морковно-имбирные коржи с добавлением грецкого ореха, сахарный тростниковый сироп, домашняя соленая карамель, с прослойкой из лимонного курда и крема на основе сливочного сыра.

Ромовая вишня

3 000р.

Шоколадные бисквиты, пряный сироп с нотками корицы и кубинского рома, вишневое кампоте, сливочный крем с шоколадной крошкой.

Медовик

2 500р.

Пряные медовые коржи и легкий крем на основе домашней ряженки.

Женуаз

4 000р.

Миндально-ореховый дакуаз, хрустящее бeze, чернослив, орехи кешью, сливочно-заварной крем и карамельный ганаш.

Мокко

2 500р.

Ореховый бисквит, кофейный крем, хрустящее бeze и домашняя сливочная ириска

Минимальный заказ торта от 2х кг. Цены указаны только за начинку.

Дополнительный декор торта оплачивается отдельно.

Возможно заказать дегустацию 3 любых начинок (по 300гр), стоимость от 2 500р.



НАПИТКИ

Безалкогольные напитки

Минеральная вода «Legend of Baikal» 0,28л	150р.
Минеральная вода "Dausuz" 0,5л	280р.
Минеральная вода "Dausuz" 0,85л	320р.
Напиток Evervess 0,25л	280р.
Сок «Я» 0,2л	250р.
Сок «Я» 1л	700р.
Домашний клюквенный морс 1л	750р.
Домашний облепиховый морс 1л	1 500р.
Домашний лимонад «Яблоко/Цитрус/Клубника-Киви/Пряный Манго» 1л	1 450р.

Горячие напитки

Чай пакетированный в ассортименте	70р.
Кофе в ассортименте	150р.
Капучино на растительном молоке 0,28л	400р.
Чай заварной 0,4л	350р.

Алкогольные напитки

Игристое и Шампанское вино

«Aristov» Brut, Russia	1 700р.
«Valvasore» Prosecco, Brut, Italy	2 300р.
«Valle de San Jaime» Cava, Brut, Spain	2 400р.
«Valvasore» Rosato Brut, Italy	2 200р.
Cremant «Mademoiselle Marguerite» Brut, France	4 700р.
Champagne «Autreau-Lasnot» Reserv Brut ,France	6 500р.

Белое вино

«Aristov» Chardonay, Dry, Russia	1 400р.
«Pinot Grigio» Delle Venezie, Italy	2 300р.
«Penedo Gordo" Branco, Portugal	2 100р.

Розовое вино

«Aristov Zweigelt» rose dry, Russia	1 400р.
«Arca Nova" Rose, Portugal	2 200р.

Красное вино

«Aristo Rancelotta» dry, Russia	1 400р.
«Torre Saracena» Nero d"Avola, Sicilia	2 300р.
«Chateau Luby» Rouge Bordeaux, France	2 800р.
«Penedo Gordo" Tinto, Portugal	2 100р.

Наш сомелье с удовольствием подберет любые напитки по Вашему вкусу.

* Цены на ассортимент могут меняться. Актуальную информацию уточняйте у менеджеров отеля.



TSAR PALACE
LUXURY HOTEL & SPA



Мы будем рады предоставить детальное меню с весом всех блюд, а также карту калорийности. Наши менеджеры всегда стремятся рассказать про каждое блюдо и все ингредиенты, однако мы будем признательны, если Вы сообщите о возможной аллергической реакции заранее. Данное издание является рекламным материалом

Tsar Palace Luxury Hotel & SPA

Wedding Journal

All Rights Reserved ©